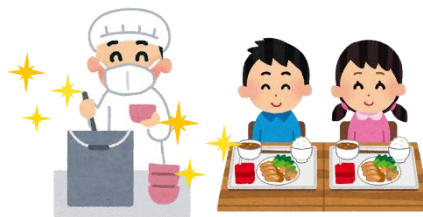


Aは5月21日(木) Bは5月18日(月)の  
おたるさん  
小樽産ほっけのちゃんちゃん焼きについて



きゅうしょく  
給食センターからのお知らせです！

きゅうしょく じかん つか  
給食の時間に使ってください

「ちゃんちゃん焼き」は北海道の郷土料理です。内臓を取り除いて開いた鮭やほっけなどの魚を1匹そのまま、鉄板やホットプレートで蒸し焼きにして、旬の野菜を加え、みそなどで味付けします。

石狩地方の漁師町が発祥とされ、漁を終えた漁師が、大きなスコップや鉄板を焚き火にのせて豪快に作り、みんなで囲んで食べたことが始まりだそうです。2007年には農村漁村の郷土料理100選に選ばれています。



れぶんとうのお店で食べた  
ほっけのちゃんちゃん焼き  
です。みそをひらげながら  
すみびで焼いて食べました◎

なまえ ゆらい  
～名前の由来～

なまえ ゆらい  
名前の由来はいくつかあり、

- ①ちゃちゃっと（手早く）作れるから、
  - ②父ちゃんがつくるから、
  - ③焼くときに鉄板とヘラがチャンチャンという音を立てるから
- などがあります。

こんかい きゅうしょく  
～今回の給食では～

今回の給食では、令和8年度からの新たな試みとして始めた、小樽献立の日に合わせて、小樽でとれた「ほっけ」を使用した「小樽産ほっけのちゃんちゃん焼き」を提供します。焼いたほっけの上に、玉ねぎ、にんじん、いんげん豆、みそ、しょうゆ、バターなどで味付けしたソースをかけています☆

まいつき かいじょう じ ばさんぶつ しょう きょうどりょうり わしょくこんだて きゅうしょく と い とお う そだ じもと  
毎月1回以上、地場産物を使用した郷土料理や和食献立を給食に取り入れることを通して、生まれ育った地元で作られている食材や地元で食べられてきた料理について、理解や関心を深めてもらいたいと思っています。

おたるしんがい すいさんかこうがいしゃ  
小樽市内の水産加工会社  
さんがひとり分のサイズ  
に1つ1つ手で切っ  
てくれています。

